

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO:

Programa de Formación: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

Ficha de caracterización: 3531744

Código de la guía: 9230-PP-O

Competencias (1) de aprendizaje a evaluar:

4. Aplicar los conocimientos adquiridos en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente.

Exámenes de aprendizaje requeridos para aprobar el (los) resultado (s) de aprendizaje, según la planeación pedagógica

2. Tipo de manipulación de alimentos bajo normatividad vigente

2. PRESENTACIÓN E INSTRUCCIONES PARA EL DIAGNOSTICAMIENTO:

Linker/Instructor

Analiza en detalle el proceso y el valor del producto y evalúe con objetividad.

Comparta con el Aprendiz los resultados obtenidos y acuerde, si es necesario, un nuevo momento de evaluación.

Forma el instrumento: verifique la firma del Aprendiz y registre la fecha de la evaluación

1. CUERPO DEL INSTRUMENTO:

[illegible]

4. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN:

Indice evaluativo del (os) Resultado(s) de Aprendizaje: A. Aprobado; D. Deficiente

Firma del aprendiz:

Ciudad y fecha del cierre de la evaluación del (los) Resultado(s) de Aprendizaje: Cali, 8/06/2026

Firma del/los instructor(es): Jorge Selva Aguirre A